



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
45BP325	750	6



Berta Paolo Barbera d'Asti Belmon

Piemonte

Paret Berta producerar härliga viner av mestadels druvan Barbera från de ansedda områdena omkring Nizza Monferrato. Ett gediget hantverk från sju generationers tradition blandas med nytt tänkande i vinkällaren. Resultatet är fantastiskt!

Årgång
2018Alkohol
14 %vol

— Yohan Adell von Corswant



DRUVOR

100% Barbera

TILLVERKNING/ODLING

Druvorna till Barbera d'Asti Belmon kommer från tre olika vingårdslägen på en altitud 260 meter över havet. Druvorna skördas för hand i september vid optimal mognad från vinstockar med en medelålder på 30 år. Efter avstjälkning och pressning får druvorna skalmacerera i 20–25 dagar. Efter den malolaktiska jäsningsen får vinet mogna i 5 månader på rostfria ståltankar.

KARAKTÄR

Vinet är druvtypiskt fruktigt med bäriga inslag och viol i doften. Den runda, fruktiga smaken har fylliga toner av mörka körsbär, choklad, mjuka tanniner och balanserad syra.

PASSARTILL

Utmärkt till pastarätter, gärna fylld ravioli med smakrik tomatsås. Passar även bra till kyckling, rött kött och grytträtter samt mellanlagrade ostar.

OM PRODUCENTEN

Den familjeägda vingården Berta Paolo ligger på gränsen till två berömda vinregioner i Piemonte: Monferrato och Langhe.

I detta fantastiska landskap som är världsarvskyddat av UNESCO för sin vinodling har familjen odlat vin i sju generationer.

Redan den första generationens vinodlare vurmade för Barbera druvan som fortfarande är vingårdens huvudvin liksom i hela regionen. I dag drivs vingården av paret Ksenia och Paolo Berta som med hjälp av modern teknik och traditionella metoder ständigt strävar efter att producera vin till högsta kvalitet.

GASTRODEV

*Sans Frontières*Med reservation för ändringar
gastrodev.se *Famiglia Berta*